

PRIMI PIATTI

Timballo di riso con zucchine e scarola riccia

di: *giggina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

300 g di riso arborio
1/2 cespo di scarola riccia
2 zucchine genovesi
scamorza affumicata
1/2 cipolla
menta secca
colorante giallo per alimenti
5 dl di acqua con 1 dado
spumante secco
latte
1 pezzetto di peperoncino
olio extravergine di oliva
olio di semi per friggere
1 cucchiaino di curry in polvere
pangrattato
sale.

PREPARAZIONE



2 Rosolare la cipolla.



3 Aggiungere le zucchine a fettine sottili lasciandone da parte una ventina.



4 Lasciar rosolare e sfumare con dello spumante.



5 Aggiungere la scarola tagliata a pezzetti lasciandone da parte 2 pugni circa.



6 Far appassire, regolare di sale, aggiungere della menta secca, un pezzetto di peperoncino ed infine aggiungere del latte.



7 Lasciar prendere bollore e coprire.



8 Cuocere per 5 minuti e senza scoprire, quindi spengere il fuoco, tenere da parte.

Rosolare la cipolla con una noce di burro e dell'olio, aggiungere il riso.



9 Tostare un attimo e sfumare il tutto con dello spumante.



10 Lasciar cuocere ancora un attimo, poi aggiungere il brodo, fatto con circa 1/2 lt di acqua, 1 dado e 1/2 bustina di colorante giallo per alimenti, aggiungere la punta di un cucchiaino di curry in polvere e un pizzico di sale.



11 Cuocere coperto a metà cottura.



12 Nel frattempo friggere le zucchine in olio di semi senza aggiungere sale.



13 Mettere da parte senza sgocciolarle troppo; nello stesso olio far appassire anche la scarola.



14 Lasciarla nell'olio senza scolarla.

A questo punto aggiungere al riso il condimento precedentemente fatto con il latte e amalgamare bene.



15 Oleare uno stampo da plumcake, cospargere di pangrattato.



16 Versarvi 1/3 di riso.



17 Fare uno strato di scamorza.



18 Disporre sopra la scarola fritta e ancora sopra le zucchine.



19 Ricoprire con la restante parte di riso, cospargere di pangrattato, un filo di olio e della scamorza.



20 Infornare in forno preriscaldato a 180° per 15 - 20 minuti, lasciar raffreddare qualche minuto e sformare il timballo.





NOTE